

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN PADA DIVISI
PEMASARAN FOOD COURT PT CIPUTRA SENTRA**

FAKHRAN ZULKARAMI

8223164932



**Laporan Praktik Kerja Lapangan ini ditulis untuk memenuhi
salah satu persyaratan mendapatkan Gelar Ahli Madya pada
Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta.**

**PROGRAM STUDI DIII MANAJEMEN PEMASARAN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2018**

**INTERNSHIP REPORT OF MARKETING DIVISION FOOD
COURT AT PT CIPUTRA SENTRA**

FAKHRAN ZULKARAMI

8223164932



**This internship report arranged to meet one of the requirements to get the
title of the Ahli Madya at Faculty of Economics University of Jakarta.**

MARKETING MANAGEMENT STUDY PROGRAM DIII

FACULTY OF ECONOMICS

STATE UNIVERSITY OF JAKARTA

2018

LEMBAR EKSEKUTIF

Fakhran Zulkarami. 8223164932. Laporan Praktik Kerja Lapangan pada PT Ciputra Sentra. Program Studi D3 Manajemen Pemasaran. Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Jakarta.

Laporan Praktik Kerja Lapangan ini dibuat dengan gambaran hasil pekerjaan yang telah dilakukan selama PKL dengan tujuan memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli madya.

Laporan ini bertujuan untuk menginformasikan kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan selama 2 (bulan) bulan yang dimulai sejak tanggal 16 Juli 2018 s.d. 14 September 2018 dengan 5 hari kerja, senin – jumat pada pukul 09.00 s.d. 18.00. Praktikan membantu melakukan pengecekan operasional food court. Selama masa pelaksanaan, praktikan dibimbing oleh pegawai bagian supervisor foodcourt. Dalam pelaksanaan kegiatan PKL terdapat kendala – kendala yang harus dihadapi baik bagi sisi perusahaan maupun dari sisi praktikan sendiri. Kendala yang dihadapi oleh Food Library antara lain kurangnya perangkat komputer dalam operasional foodcourt . Meski mengalami kendala, Praktik Kerja Lapangan tetap dapat kembali berjalan. Praktikan memperoleh banyak pengetahuan dan wawasan dari setiap kegiatan yang ditugaskan oleh perusahaan.

Kata kunci : foodcourt, Praktik Kerja Lapangan, operasional foodcourt

EXECUTIVE SUMMARY

Fakhran Zulkarami. 8223164932. Field Work Practice Report at PT Ciputra Sentra. Marketing Management D3 Study Program. Faculty of Economics. State University of Jakarta.

This Field Work Practice Report was made with an overview of the results of the work done during the street vendors with the aim of fulfilling one of the requirements for obtaining a Diploma.

This report aims to inform the Field Work Practice activities carried out for 2 (months) months starting on July 16, 2018 s.d. September 14, 2018 with 5 working days, Monday - Friday at 09.00 s.d. 18.00. I helps to check the operation of the food court. During the implementation period, the practitioner is supervised by the supervisor employee of the food court. In the implementation of PKL activities there are obstacles that must be faced both for the company side and from the practitioners themselves. The obstacles faced by the Food Library include the lack of computer equipment in the operation of the food court. Despite problems, Field Work Practices can continue to run. I gets a lot of knowledge and insight from every activity assigned by the company.

Keywords: foodcourt, Field Work Practice, foodcourt operations

LEMBAR PENGESAHAN

Koordinator Bidang Studi DIII Manajemen Pemasaran

Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta



Dra. Solikhah, MM.

NIP. 19620623 199003 2 001

Nama

Tanda Tangan

Tanggal

Ketua Penguji

Dra. Solikhah, MM.

NIP. 196206231990032001

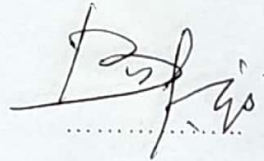


30 Januari 2019

Penguji Ahli

Dra. Basrah Saidani, M.Si.

NIP. 196301191992032001



28 Januari 2019

Dosen Pembimbing

Shandy Aditya, BIB, MBPS.

NIP. 8817860018



30 Januari 2019

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan Syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya praktikan dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan selama 2 bulan di PT Ciputra Sentra. Menyusun laporan PKL ini merupakan salah satu syarat kelulusan yang harus dipenuhi untuk memperoleh gelar Ahli Madya.

Selama menyusun laporan ini, praktikan menemui beberapa hambatan untuk menyelesaikan laporan ini, namun berkat doa, usaha, dan bantuan dari semua pihak yang dengan senang hati membantu praktikan ini. Oleh karena itu, dengan tulus hati menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan motivasi, semangat serta doa untuk praktikan dalam menyusun laporan PKL, kepada yang terhormat:

1. Bapak Shandy Aditya BIB., MBPS, selaku dosen pembimbing laporan Praktik Kerja Lapangan.
2. Prof. Dr. Dedi Purwana S.E, M.BUS, selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Sholikhah, M.M, selaku Koordinator Program Studi DIII Manajemen Pemasaran Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta.
4. Ibu Lilis selaku Human Resource Development (HRD) PT Ciputra Sentra.
5. Seluruh karyawan Food Library Mal Ciputra yang tidak dapat praktikan sebutkan satu per satu, dan tanpa mengurangi rasa hormat praktikan.

6. Serta Semua pihak yang terkait dalam pelaksanaan PKL dan pembuatan laporan yang tidak dapat praktikan sebutkan satu persatu, tanpa mengurangi rasa hormat dan terima kasih atas kebaikan yang telah anda berikan. Praktikan menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini masih banyak kekurangan, baik dalam materi maupun dalam teknik penyajiannya, mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman Praktikan. Oleh karena itu, Praktikan mengharapkan kritik dan saran dari pembaca Laporan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini.

Praktikan menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, praktikan mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi praktikan dan para pembaca.

Jakarta, 8 Januari 2019

Praktikan

DAFTAR ISI

LEMBAR EKSEKUTIF	iii
EXECUTIVE SUMMARY	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Maksud dan Tujuan PKL.....	4
C. Kegunaan PKL.....	5
D. Tempat Praktik Kerja Lapangan	6
E. Alasan Pemilihan PT. Ciputra Sentra	6
F. Jadwal dan waktu PKL.....	7
BAB II.....	8
A. Sejarah Perusahaan.....	8
B. Struktur Organisasi.....	13
C. Kegiatan Umum Perusahaan.....	19
BAB III	28
A. Bidang Kerja	28
B. Pelaksanaan Kerja	28
C. Kendala yang dihadapi.....	33
D. Cara Menghadapi Kendala	34
BAB IV.....	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran – Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	38

DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Judul Gambar	Halaman
Gambar II.1	Mal Ciputra Jakarta	9
Gambar II.2	Food Library	10
Gambar II.3	Struktur Organisasi Food Library	13
Gambar II.4	Desain Food Library	20
Gambar II.5	Food Library	21
Gambar II.6	Tenan-tenan Food Library	23
Gambar II.7	Counter-counter Food Library	24
Gambar II.8	Instagram Food Library	25
Gambar III.1	Mendata penjualan minuman Food Library	30
Gambar III.2	Membuat x-banner untuk koperasi	32
Gambar III.3	Membuat voucher makanan	33

DAFTAR TABEL

No. Gambar	Judul Gambar	Halaman
Tabel III.1	Laporan bulanan Food Court	31

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran	Judul Lampiran
Lampiran 1	Daftar hadir PKL
Lampiran 2	Daftar hadir PKL
Lampiran 3	Daftar hadir PKL
Lampiran 4	Penilaian PKL
Lampiran 5	Surat permohonan izin PKL
Lampiran 6	Surat penerimaan PKL
Lampiran 7	Daftar kegiatan praktikan selama PKL

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan bisnis di abad 21 telah berkembang sangat pesat dan mengalami metamorfosis yang berkesinambungan. Salah satu bisnis yang menunjukkan perkembangan pesat adalah bisnis di bidang kuliner. Bisnis ini merupakan salah satu bisnis yang menjanjikan mulai dari skala kecil sampai besar, seperti restoran. Bisnis kuliner pun menjadi daya tarik bagi kalangan pengusaha di beberapa kota besar di Indonesia. Bisnis kuliner di Jakarta terus tumbuh mencapai 20% di bandingkan bisnis di bidang lainnya dan ini dibuktikan dengan Kementerian Perindustrian yang mengadakan pameran Industri Kecil dan Menengah (IKM) di Jakarta para peserta pameran terus menunjukkan pertumbuhan dan semakin banyak.

Di zaman modern seperti sekarang ini, industri kuliner di Indonesia semakin berkembang dengan cepat, terutama di kota – kota besar di Indonesia. Kebutuhan dan gaya hidup yang tinggi menjadi salah satu faktor industri kuliner di Indonesia terus tumbuh dan berkembang di beberapa kota besar di Indonesia termasuk Jakarta. Di Jakarta sendiri, hasil riset terbaru Qraved.com situs pencarian dan reservasi restoran di Jakarta dan juga lembaga riset McKenzie mengungkapkan bahwa telah terjadi pergeseran tren dimana semakin banyak masyarakat Jakarta yang memiliki kebiasaan makan di luar dengan menghabiskan

dana sekitar US\$1,5 miliar atau sekitar Rp 17 Triliun untuk makan di luar rumah². Maraknya kebiasaan makan di restoran atau kafe ini juga di topang dengan pertumbuhan restoran atau kafe hingga 250% dalam 5 (lima) tahun terakhir. Maka, tidak heran jika persaingan bisnis restoran cukup ketat. Persaingan ini terjadi di beberapa kota besar di Indonesia khususnya di DKI Jakarta.

Masyarakat Jakarta saat ini lebih memilih restoran dan kafe sebagai tempat untuk berkumpul bersama teman atau keluarga, meeting dan mengerjakan tugas pekerjaan atau kuliah. Beberapa kalangan masyarakat Jakarta menjadikan restoran dan kafe menjadi bagian dari bersosialisasi dan menunjukkan status sosial pribadi mereka. Saat pelaku usaha kuliner bisa menyediakan pemenuhan gaya hidup tersebut, restoran dan kafe yang bisa mengakomodasinya akan sukses mendapatkan banyak konsumen.

Saat ini masyarakat memandang kuliner bukan saja untuk memenuhi kebutuhan untuk makan. Namun lebih dari itu, makanan kini sudah bertransformasi menjadi sebuah pemenuhan kebutuhan untuk refreshing dan sekedar hobi mengunjungi restoran atau kafe bahkan menjadi gaya hidup. Nongkrong di kafe belakangan ini menjadi tren gaya hidup remaja di kota kota besar di Indonesia. Beberapa kalangan masyarakat datang ke restoran atau kafe tidak hanya untuk makan dan minum saja tetapi untuk memenuhi hobi fotografi di restoran atau kafe dan untuk sekedar refreshing mencari suasana baru di luar rumah menikmati sajian dan fasilitas dari restoran atau kafe tersebut. Kalangan remaja perkotaan datang ke kafe tidak hanya membeli rasa tetapi mereka juga

membeli pola dan gaya hidup, agar mereka menjadi orang modern. Inilah efek samping dari pencitraan media melalui media sosial.

Setiap pelaku usaha diharapkan bisa peka dalam melihat setiap perubahan yang terjadi pada masyarakat perkotaan. Para pelaku bisnis food service terutama restoran dan cafe ditantang untuk menciptakan suatu differensiasi unik dan positioning yang jelas sehingga konsumen dapat membedakan dengan para pesaingnya. Mereka juga harus menyiapkan strategi agar dapat menyenangkan hati dan membangun rasa antusias konsumen menjadi suatu experience ketika mengonsumsi produk dan jasa, sehingga akan membuat mereka terkesan. Oleh karena itu, di perlukan sebuah paradigma untuk menggeser pemikiran tradisional dalam kategori bisnis food service khususnya restoran, yang sebelumnya hanya menyediakan menu hidangan (makanan dan minuman) saja menjadi sebuah konsep modern yang menawarkan suatu pengalaman tak terlupakan.

Seiring banyaknya inovasi restoran dan kafe, saat ini mulai banyak Food Court atau Pujasera. Food Court adalah sebuah tempat makan yang terdiri dari gerai-gerai (counters) makanan yang menawarkan aneka menu yang variatif. Jadi foodcourt menyatukan berbagai macam restoran dan cafe dalam suatu area, pengunjung atau konsumen pun bisa memilih tergantung selera. Food Court merupakan area makan yang terbuka dan bersifat informal, dan biasanya berada di mal, pusat perbelanjaan, perkantoran, universitas atau sekolah modern.

Pemilik Area atau gedung biasanya mempekerjakan beberapa orang untuk mengelola dan menjalankan Food Court di gedung miliknya. Dalam pengelolaan

ini pemilik gedung dapat juga memberikan penawaran kepada sebuah perusahaan pengelolaan properti atau pengelola acara (event organizer) yang berpengalaman dalam mengelola Food Court.

Dengan Tujuan menghasilkan lulusan yang mampu bersaing dalam dunia kerja, maka Universitas Negeri Jakarta (UNJ) mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL). Kegiatan PKL merupakan salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di sekolah dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. Kegiatan PKL merupakan salah satu syarat kelulusan mahasiswa dalam memperoleh gelar AhliMadya (A.md) pada program studi DIII Manajemen Pemasaran.

Pada pelaksanaan PKL ini, praktikan memperoleh kesempatan untuk melakukan PKL di Food Court Mall Ciputra Jakarta yang diberinama “Food Library”. Alasan Praktikan memilih Food Library sebagai tempat PKL karena praktikan tertarik ingin membantu kegiatan marketing dan promosi di Food Library. Praktikan juga ingin mengetahui bagaimana Food Library mempertahankan agar tidak tersaingi oleh restoran lainnya yang ada di Mall Ciputra Jakarta.

B. Maksud dan Tujuan PKL

Adapun maksud Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan oleh pratikan :

1. Memberikan gambaran dunia kerja yang sebenarnya terjadi, untuk bekal pengetahuan praktikan di kemudian hari.
2. Melatih praktikan menimbulkan rasa peduli dan inovatif, serta mengembangkan rasa inisiatif praktikan dalam setiap pekerjaan yang diterima.
3. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta keterampilan dalam hal pekerjaan khususnya di bidang pemasaran.

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan yang telah dilakukan oleh praktikan adalah:

1. Dapat melakukan pengecekan operasional pada suatu perusahaan dengan baik dan benar
2. Bisa Membuat laporan penjualan pada suatu perusahaan seperti apa yang telah praktikan pelajarkan di perkuliahan
3. Memperoleh keterampilan cara memasarkan produk menggunakan aplikasi *Adobe Photoshop* dan *Adobe Illustrator* untuk mendisign dan memasarkan.

C. Kegunaan PKL

Dengan di laksanakan nya PKL diharapkan dapat mempunyai manfaat bagi pihak – pihak terkait, antara lain :

1. Bagi praktikan

Memberikan wawasan,keterampilan dan gambaran agar dapat memahami tentang dunia kerja, sehingga dapat menjadi bekal untuk memasuki dunia kerja yang sebenarnya.

2. Bagi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Jakarta (UNJ)

Mendapatkan timbal balik untuk menyempurnakan materi pembelajarannya agar sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.

3. Bagi Perusahaan

Membantu perusahaan dalam memenuhi kebutuhan tenaga kerja mahasiswa pada saat melaksanakan praktik kerja lapangan.

D. Tempat Praktik Kerja Lapangan

Praktikan memperoleh kesempatan untuk melaksanakan praktik kerja lapangan pada :

Nama Perusahaan : PT. Ciputra Sentra

Tempat : Gedung Mal Ciputra, Letjen S. Parman, RT.11/RW.1,
Grogol, Jakarta 11470

Nomor telepon : 021-5662121 (hunting) Fax. 021-5662255

Website : www.ciputramall.com

E. Alasan Pemilihan PT. Ciputra Sentra

Alasan praktikan memilih PT. Ciputra Sentra sebagai tempat melaksanakan PKL karena praktikan ingin mencari hal yang berbeda. Dimana PT. Ciputra Sentra bergerak di bidang pusat pembelanjaan yang salah satunya dibidang industri kuliner yaitu Food Court. Praktikan ingin tahu lebih lanjut mengenai bagaimana cara kerja dari Food Library dalam memberikan pelayanan

sebaik mungkin dan ingin mengetahui bagaimana Food Library dalam mencari tenan dalam berkerja sama untuk membuka counter di Food Library.

F. Jadwal dan waktu PKL

Jadwal waktu praktikan melaksanakan PKL di Food Library di Mall Ciputra Jkarta adalah terhitung dari tanggal 16 juli 2018 sampai dengan 14 september 2018, mulai pukul 09.00 WIB sampai dengan pukul 18.00 WIB dari mulai hari senin sampai hari jumat.

BAB II

TINJAUAN UMUM TEMPAT PKL

A. Sejarah Perusahaan

Mal Ciputra Jakarta (dahulu bernama Citraland Mall) adalah sebuah pusat perbelanjaan di Tanjung Duren Utara, Grogol Petamburan, Jakarta Barat, Indonesia. Mal ini berdiri pada tanggal 26 Februari 1993. Mal ini memiliki Hotel Ciputra di atas bangunannya dan dimiliki oleh Grup Ciputra sebagai anak usaha dari PT. Ciputra Property, Tbk.

Mal Ciputra Jakarta didirikan oleh Ir. Ciputra, Ia lahir di Parigi, Sulawesi Tengah, 24 Agustus 1931. Beliau adalah seorang insinyur dan pengusaha di Indonesia. Ia terkenal sebagai pengusaha properti yang sukses, antara lain pada Jaya Group, Metropolitan Group, dan Ciputra Group. Selain itu ia juga dikenal sebagai seorang filantropis, dan berkiprah di bidang pendidikan dengan mengembangkan sekolah dan Universitas Ciputra.

Mal dan Hotel Ciputra terletak pada persimpangan jalur transportasi di Jakarta Barat, dan di sisi jalan tol dalam kota yang menghubungkan Bandara Soekarno-Hatta dengan pusat bisnis Jakarta. Letak mal dekat dengan tiga perguruan tinggi terkenal: Universitas Trisakti, Universitas Tarumanagara dan Universitas Krida Wacana.



Gambar II.1

Mal Ciputra Jakarta

Sumber : www.spazee.id

Mal Ciputra Jakarta adalah pusat perbelanjaan ritel mixed use dan hiburan yang memiliki enam lantai dengan luas kotor 76.017 m² dan luas bersih yang dapat disewakan 43.115 m², tidak termasuk area parkir. Beberapa penyewa utamanya adalah Matahari Dept. Store, Toko Buku Gramedia, Citraland XXI, Hero Supermarket, Gold's Gym, Starbucks, Pizza Hut, KFC, Best Denki, Citraland 21. Di lantai 6 terdapat area foodcourt Ciputra yaitu Food Library (dahulu foodcourt Pasar Senggol).

Food Court yang terdapat di Mal Ciputra Jakarta itu, mengusung konsep unik dan berbeda dibandingkan gerai makanan lain. Desain interior di Food Library dirancang sedemikian rupa sehingga menyerupai perpustakaan yang nyaman.



Gambar II.2

Food Library

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Sebelumnya, Food Court yang terdapat di Mal Ciputra Jakarta dikenal dengan nama Pasar Senggol. Namun, sejak Juni 2010 konsepnya berubah dan berganti nama menjadi Food Library. Pergantian nama dari gerai makanan yang terdapat di lantai enam itu, juga diikuti dengan perubahan suasana dan interior di dalamnya untuk menarik pengunjung.

Daftar Tenan saat ini:

1. Tahu Kok Bangka
2. Pempek Bunga Mas
3. Warung Nasi Kebuli
4. Bebek Tengil
5. Dadap Kuring
6. Raja Sop Betawi
7. Bison Cafe

8. Bakmi Ayam Crispy
9. Soto Mie Lautze
10. Sakura Teppanyaki
11. Gado-gado Boplo
12. Tong Tji
13. Pusat Nasi Bakar
14. Hawaian
15. Bakwan Malang
16. Es Doger
17. Soto Sulung
18. Nasi Gandu;
19. Teh Kotjok
20. Tahu Gejrot
21. Padang Sederhana
22. Organic Blend
23. Bakso Afung
24. Manadonesse Food
25. Fit Bellies
26. Satay Club
27. Exo Coffee
28. Gudeg Malioboro
29. Putri Kenanga
30. Shigeru

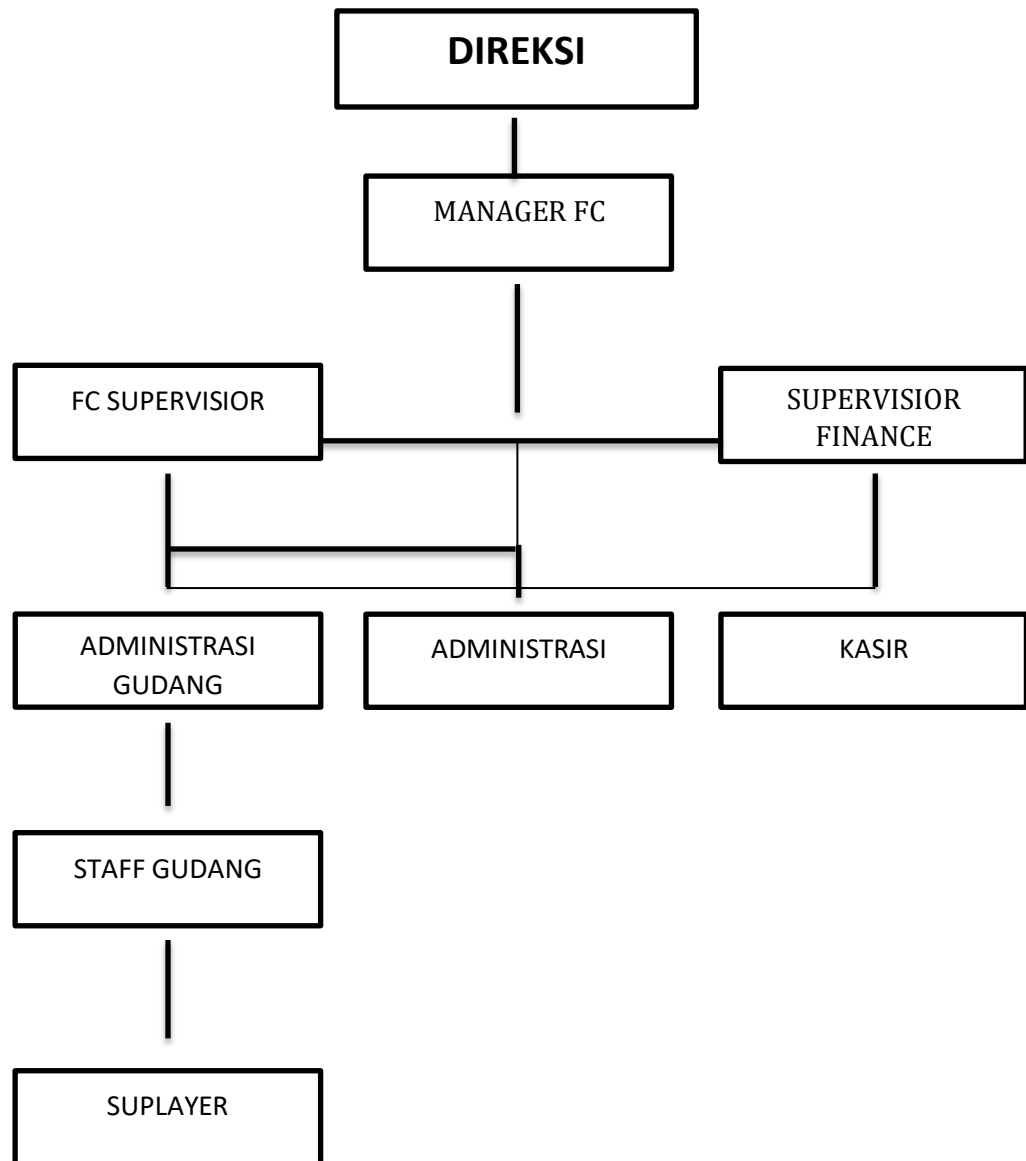
Visi:

Terwujudnya Food Court yang bersih, sehat, dan nyaman.

Misi:

1. Memberikan kepuasan pelanggan melebihi harapan pelanggan.
2. Menjaga mutu produk yang dihasilkan bersih dan berkualitas.
3. Menempatkan karyawan sebagai keluarga besar dan aset perusahaan, dengan dibekali pelatihan yang rutin dan inovasi teknologi.
4. Menumbuhkan sikap jujur dan bertanggung jawab pada setiap karyawan terhadap tugas yang diembannya.
5. Menciptakan lingkungan kerja yang kondusif sehingga karyawan merasa nyaman bekerja, dapat beribadah dengan baik dan menghasilkan produktivitas yang optimal.

B. Struktur Organisasi



Gambar II.3

Struktur Organisasi Food Library

Sumber : Diolah oleh Praktikan

Dalam kinerja Food Library yang dipimpin oleh direksi yang berwenang dan bertanggung jawab penuh atas pengelolaan perseroan untuk kepentingan

perseroan, sesuai dengan maksud dan tujuan perseroan serta mewakili perseroan. Berikut ini adalah wewenang dan tanggung jawab dari masing-masing bidang.

1. Direksi

- a. Direksi wajib dengan iktikad baik dan penuh tanggung jawab menjalankan tugas pengelolaan perseroan dengan tetap memperhatikan keseimbangan kepentingan seluruh pihak yang berkepentingan dengan aktivitas perseroan;
- b. Mewakili perseroan, baik di luar pengadilan (perjanjian, kesepakatan, dll.) maupun di dalam pengadilan. Tidak ada pihak lain yang dapat bertindak atas nama perseroan kecuali diberikan kuasa oleh direksi yang berwenang;
- c. Direksi wajib tunduk pada ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku, AD dan keputusan RUPS dan memastikan seluruh aktivitas perseroan telah sesuai dengan ketentuan peraturan-peraturan perundang-undangan yang berlaku, AD, keputusan RUPS serta peraturan-peraturan yang ditetapkan oleh perseroan;
- d. Direksi dalam memimpin dan mengurus perseroan semata-mata hanya untuk kepentingan dan tujuan perseroan dan senantiasa berusaha meningkatkan efisiensi dan efektivitas perseroan;
- e. Direksi senantiasa memelihara dan mengurus kekayaan perseroan secara amanah dan transparan, jika diperlukan direksi membutuhkan persetujuan komisaris atau RUPS dalam setiap pengambilan keputusannya. Untuk itu, direksi mengembangkan sistem pengendalian internal dan sistem manajemen resiko secara terstruktur dan komprehensif;

- f. Direksi akan menghindari kondisi dimana tugas dan kepentingan perseroan berbenturan dengan kepentingan pribadi.

2. Manager Food Court

- a. Menyusun Prosedur dan Kebijakan di Food Court.
- b. Menyusun Prosedur dan Kebijakan untuk Tenant Food Court.
- c. Menyusun tugas dan tanggung jawab staff Food Court.
- d. Melakukan evaluasi dan analisa Tenant Food Court.
- e. Ikut menyusun Draft perjanjian sewa menyewa atau kerjasama Food Court.
- f. Membuat perencanaan biaya operasional Food Court.
- g. Membuat perencanaan biaya promosi Food Court.
- h. Membuat perencanaan biaya pengembangan Food Court.
- i. Melakukan pengendalian seluruh biaya operasional, promosi dan pengembangan.
- j. Melakukan pengecekan operasional Food Court.
- k. Mencari dan bernegosiasi dengan pihak Vendor, Outsourcing dan Suplayer.
- l. Melakukan evaluasi dan analisa pihak Vendor, Outsourcing dan suplayer yang digunakan.
- m. Mengadakan rapat rutin dengan Pihak Vendor dan Outsourcing.
- n. Mengadakan rapat rutin dengan Tenant Food Court.
- o. Mengadakan rapat rutin dengan seluruh staff.
- p. Melakukan training atas prosedur yang berlaku.

- q. Melakukan evaluasi seluruh staff Food Court.
- r. Membuat Minimum Stock Gudang dan sistim gudang.
- s. Membuat laporan mingguan dan bulanan.

3. Food Court Supervisor

- a. Melakukan pengawasan dan pengecekan tata tertib karyawan tenant.
- b. Melakukan pengawasan dan pengecekan kebersihan gerai dan seluruh area Food Court.
- c. Melakukan pengecekan fungsi kelistrikan, exhaust, AC, toilet, tempat cuci tangan, tempat cuci peralatan makan, gas, dan peralatan lain yang berhubungan dengan operasional Food Court.
- d. Melaporkan apabila ada sesuatu yang tidak bekerja sehingga menghambat operasional untuk segera diperbaiki.
- e. Mengecek jadwal periodik kebersihan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.
- f. Melakukan absen buka dan tutup gerai.
- g. Melakukan absen petugas kebersihan, keamanan, pengendalian hama, dll.
- h. Membuat laporan harian, mingguan dan bulanan untuk dilaporkan ke Food Court Manager.
- i. Melakukan pengawasan dan pengecekan atas promosi yang sedang berjalan.
- j. Melakukan pekerjaan lain yang diberikan oleh atasan.

4. Administratsi Food Court

- a. Melakukan pengecekan dan pengawasan barang-barang di gudang baik dari jumlah, kondisi barang, dan kadarluasa.
- b. Menerima dan mengecek barang yang datang dari suplayer.
- c. Menerima dan memberikan barang-barang permintaan dari staff gudang.
- d. Membuat permohonan permintaan barang bila sudah mencapai minimum stock.
- e. Menjaga kebersihan dan kerapihan gudang.
- f. Membuat dan menerima berkas yang berhubungan dengan barang-barang yang ada di gudang.
- g. Menerima laporan dari staff gudang untuk barang-barang yang keluar dari gerai.
- h. Membuat laporan harian untuk dilaporkan ke Finance supervisor dan Food Court Manager.
- i. Melakukan pekerjaan lain yang diberikan oleh atasan.

5. Administrasi

- a. Menerima laporan dari administrasi gudang, supervisor dan kasir untuk direkap dan diserahkan ke Food Court Manager.
- b. Menerima seluruh surat yang ditujukan ke Food Court Manager.
- c. Membalas seluruh surat sesuai arahan dari Food Court Manager.
- d. Menyimpan dan merapihkan seluruh berkas Food Court.
- e. Melakukan pengawsan dan pengecekan atas perjanjian yang ada di Food Court.
- f. Melakukan pekerjaan lain yang diberikan oleh atasan.

6. Staff Gudang

- a. Melakukan penataan barang-barang yang akan dijual pada show case (kulkas tampilan).
- b. Melakukan penghitungan barang-barang yang sudah terjual dan masih ada pada show case.
- c. Melakukan pemeriksaan barang-barang yang sudah kadaluarsa atau rusak pada show case.
- d. Membuat permohonan permintaan barang sesuai jumlah yang sudah terjual ke administrasi gudang.
- e. Membuat rekap penjualan terhadap barang-barang yang sudah terjual untuk dilaporkan ke administrasi gudang.
- f. Melayani pembelian dari pengunjung food court.
- g. Mempersiapkan bahan-bahan sesuai menu yang ada sebelum jam buka operasional.
- h. Merapikan bahan-bahan dan peralatan yang telah dipakai saat jam tutup operasional.
- i. Melakukan pekerjaan lain yang diberikan oleh atasan.

7. Finance Supervisor

- a. Membuat perhitungan bagi hasil (sistem bagi hasil).
- b. Mentransfer hasil penjualan dari tenant sesuai perjanjian kerjasama (sistem bagi hasil).
- c. Memeriksa permintaan barang apakah sesuai dengan anggaran.

- d. Membuat laporan Pajak restoran (sistim bagi hasil & minuman dikelola sendiri).
- e. Membayar Pajak restoran ke KAS PEMDA (sistim bagi hasil & minuman dikelola sendiri).
- f. Membuat laporan pajak sesuai ketentuan dari pemerintah.
- g. Menerima rekap penjualan dan fisik uang dari kasir (sistim bagi hasil & minuman dikelola sendiri).
- h. Melakukan penyetoran hasil penjualan ke bank yang telah ditunjuk.
- i. Membuat laporan mingguan dan bulanan.
- j. Menukar uang kecil untuk keperluan kasir (sistim bagi hasil & minuman dikelola sendiri).
- k. Membuat tagihan utility (Listrik, air dan gas).
- l. Melakukan pekerjaan lain yang diberikan oleh atasan.

7. Kasir

- a. Menerima pembayaran dari pengunjung atas pembelian yang dilakukan.
- b. Merekap penjualan seluruh tenant.
- c. Menyetor hasil penjualan ke Finance Supervisor.
- d. Membuat laporan harian.
- e. Melakukan pekerjaan lain yang diberikan oleh atasan.

C. Kegiatan Umum Perusahaan

PT. Ciputra Sendra adalah perusahaan yang bergerak di bidang pusat perbelanjaan, salah satunya di bidang kuliner yaitu Food Court yang di berinama

Food Library. Food court merupakan sebuah tempat makan yang terdiri dari counter-counter makanan yang menawarkan aneka menu yang bervariasi.

Usaha yang dijalankan telah dapat memenuhi kebutuhan pengunjung yang berlokasi di Mal Ciputra lantai 6, yaitu pelayanan cepat yang disajikan oleh waiters. Peningkatan jumlah omzet setiap bulan yang didapat mengindikasikan bahwa keberadaan Food Library mendapat respon positif dari pelanggan. Hal ini dapat tercapai karena adanya suasana yang nyaman, variasi menu yang cukup beragam serta harga cukup bersaing oleh restoran lainnya di Mal Ciputra Jakarta

Selain mampu untuk menarik perhatian banyak pelanggan, tentunya Food Library memberikan kenyamanan untuk pengunjung dan memberikan pengalaman yg berbeda setelah makan di Food Library. Ada beberapa hal di lakukan Food Library diantaranya menyediakan:

Desain Food Library



Gambar II.4

Desain Food Library

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Disini Food Library mengusung konsep unik dan berbeda dibandingkan Food Court lain. Desain interior di Food Library dirancang sedemikian rupa sehingga menyerupai perpustakaan yang nyaman.

Meja dan Kursi



Gambar II.5
Food Library

Sumber : Foursquare.id

Food Library menyediakan meja dan kursi yang cukup untuk menampung banyak pengunjung. Sehingga pengunjung yang datang tidak harus menunggu lama untuk makan disana.

Toilet dan tempat cuci tangan

Food Library menyediakan toilet agar pengunjung tidak perlu jauh-jauh jika ingin ke toilet. Dan Food Library juga menyediakan tempat cuci tangan untuk memudahkan pengunjung untuk membersihkan tangan mereka setelah dan sebelum makan.

Dalam mempertahankan dan meningkatkan kualitas serta kepercayaan untuk dapat terus berkembang dalam mengelola Food Court secara professional, Food Library terus melakukan berbagai inovasi, baik yang menyangkut peningkatan pelayanan maupun peningkatan system administrasi, antara lain:

1. Memberikan pelayanan penjualan makanan/minuman yang bervariasi.
2. Memenuhi pesanan makanan/minuman untuk pelanggan
3. Menyediakan tempat/ruang khusus untuk diskusi/rapat kecil dan acara lainnya dilingkungan Food Library

Sejalan dengan perjalanan waktu saat ini selain meningkatkan pendapatan Food Library, dampak positif lainnya dengan keberadaan foodcourt adalah terserapnya tenaga kerja untuk membantu operasional harian, dengan jumlah tenaga kerja/petugas di Food Library saat ini sebanyak 30 orang.

Berikut adalah bauran pemasaran dari Food Library:

1. Product

Produk Food Library adalah sebuah tempat atau counter untuk berjualan. Disini Food Library juga tidak asal menerima tenan sembarangan, tenan harus

lolos seleksi seperti makanan atau minumannya bersih, hijeinis, dan menarik.

Contohnya seperti Bakso Afung, Shigeru, Teh Kotjok, Padang Sederhana, dll.



Gambar II.6

Tenan-tenan Food Library

Sumber: openrice.com

2. Price

Di Food Library menggunakan sistem bagi hasil, yang dimaksud bagi hasil adalah sebuah sistem dimana pedagang dan pengelola saling bekerja sama saling menguntungkan dan sama-sama pula menanggung rugi. Pedagang dikenakan prosentase bagi hasil dari omzet kotor yang biasanya 20 s/d 35% atau tergantung dari negosiasi antara pedagang dan pengelola. Dalam perhitungan bagi hasil pengelola akan menambahkan biaya promosi berkisar 1 s/d 3 % diambil dari total income pedagang.

3. Place

Food Library memberikan kenyamanan pada area makan, tempat yang strategis terletak di lantai 6 Mal Ciputra Jakarta. Food Library berdekatan dengan bioskop XXI. Food Library menyediakan unit-unit / counter-counter bagi para pedagang dengan ukuran minimal 2x 2 m² dan maksimal 3 x 5 m² yang disebut Food Counter. Pedagang dapat memproduksi dan sekaligus menjual produknya di area tersebut di mana kesegaran dan kebersihannya dapat terjaga, karena udaranya bersih dari polusi.



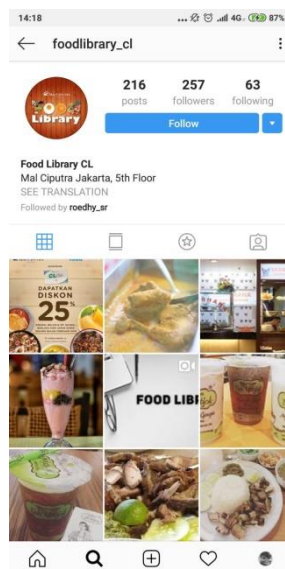
Gambar II.7
Counter-counter FoodLibrary

Sumber: openrice.com

4. Promotion

Promosi yang dilakukan Food Library untuk mendapatkan tenan/pedagang adalah dengan cara *personal selling*, jadi Food Library menawarkan langsung kepada owner-owner toko atau pedagang makanan agar mau membuka gerai/counter di Food Library

Food Library juga mempromosikan tenan-tenan agar pengunjung tertarik untuk makan di Food Library. Promosi yang dilakukan Food Library menggunakan *advertising* yaitu dengan cara mengiklankan lewat brosur, poster, pamflet, spanduk, dan sosial media instagram. Banyak poster-poster Food Library yang terpajang di dalam Mal Ciputra seperti di dalam lift, di lorong-lorong menuju toilet, di kaca eskalator, dll.



Gambar II.8

Instagram Food Library

Sumber: diolah oleh praktikan

5. People

People atau orang atau participant yaitu mengarah pada bagaimana kinerja dari karyawan didalam suatu perusahaan. Di Food Library para karyawan diharuskan memiliki kedisiplinan dan ketelitian serta keterampilan dalam melaksanakan tugasnya masing-masing. Selain itu para karyawan harus mampu melayani keluhan, komplain, serta masalah dari para konsumen dengan baik. Sergam yang dikenakan oleh karyawan juga rapih dan elegan, hal kecil ini menggambarkan attitude dan kewibawaan dari para karyawan Food Library.

6. Process

Proses dari sistem bagi hasil di Food Library yaitu tenan akan dikenakan minimal income yang biasanya Food Library mengambilnya dari sewa murni per m² /bulan + service charge per m²/bulan. Hal ini penting karena Food Library harus memberikan pedoman pencapaian target omzet yang dikenakan kepada para tenan. Food Library akan memberikan teguran bilamana pedagang tidak dapat mencapai target atau langsung dipotong selisih dari pada income yang diberikan bilamana tidak mencapai target.

Tenan akan dikenakan Deposit dan itu berlaku juga disistem sewa, yang dimaksudkan adalah selama masa sewa atau kerja sama pedagang tidak begitu saja memutuskan masa kerja sama atau sewa karena risikonya uang deposit akan hilang. Para tenan hanya diperbolehkan menjual makanan saja dan untuk minuman menjadi hak eksklusif pengelola. Perjanjian kerja sama kedua belah pihak diatas meterai. Bilamana ada fitting out pengelola memberikan waktu

pengerjaan maksimal 1 minggu sebelum operasional. Tenan harus membayar listrik dan air yang digunakannya sesuai dengan meteran yang akan dipasang disetiap counter.

7. Phsyscal Evidence

Physical Evidence atau tampilan fisik mejelaskan bagaimana building dari suatu perusahaan. Di Food Library memiliki desain yang baik dan unik yang berbeda dari Food Court ditempat lain. System yang digunakan juga sudah canggih. Contohnya Cashier yang sudah cangih menerima beebagai jenis pembayaran seperti debit, credit card, Go-pay, Ovo, dll.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

A. Bidang Kerja

Di sini praktikan ditempatkan pada unit usaha foodcourt. Selama 43 hari kerja, pekerjaan yang dikerjakan oleh praktikan di Food Library Mal Ciputra Jakarta adalah sebagai berikut:

1. Melakukan pengecekan operasional Food Court dan melakukan absen buka dan tutup gerai.
2. Membuat laporan penjualan
3. Mendisign promosi koperasi karyawan Mal Ciputra.

B. Pelaksanaan Kerja

Dalam melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini, praktikan memulai Praktek Kerja Lapangan ini pada tanggal 16 Juli sampai dengan 14 September 2018. Kegiatan ini berlangsung selama 43 hari kerja, dalam setiap pekan praktikan bekerja selama 5 hari kerja mulai dari senin sampai dengan jumat. dengan Jam kerja dari pukul 09:00 sampai 18:00. Praktikan berusaha semaksimal mungkin untuk tidak melanggar tata tertib yang ada di Food Library dengan datang lebih pagi dari pemberlakuan jam kerja yang sesungguhnya. Selain itu, praktikan berusaha semaksimal mungkin untuk bekerja secara profesional. Dalam kegiatannya, praktikan dituntut untuk dapat menerapkan teori yang telah

dipelajari di universitas dengan praktek lapangan yang sesungguhnya. Tabel kegiatan harian praktikan selama PKL berlangsung dapat dilihat pada lampiran 1. Gambaran singkat pekerjaan yang dilakukan oleh praktikan selama praktek kerja lapangan yaitu sebagai berikut:

Pada hari pertama praktikan diajak ke tempat Food Court di lantai 6 oleh Ibu Lilis selaku HRD Mal Ciputra untuk mengenalkan karyawan dan staf yang ada di Food Court sekaligus memperkenalkan jenis pekerjaan yang akan dijalani oleh praktikan.

Kemudian praktikan akhirnya ditempatkan di Food Library. Di sini praktikan dibimbing oleh Bpk. Wahyu sebagai Manager Supervisor dan Bpk Amung sebagai Supervisor Food Court dalam melakukan pekerjaan. Berikut adalah pekerjaan yang diberikan untuk praktikan:

1. Melakukan pengecekan operasional Food Court dan melakukan absen buka dan tutup gerai.

praktika melakukan pengecekan operasional Food Court, yaitu mendata alat peralatan makan yang di sewa oleh tenan. Seperti berapa jumlah garpu, sendok, piring, mangkok, gelas yang disewa tenan. Dan praktikan juga mendata hasil penjualan minuman di Food Library. Seperti penjualan air galon kepada tenan, penjualan minuman yang dijual di cooler kasir atau cooler di tenan-tenan.

Praktikan juga diberikan tugas untuk melakukan absen buka dan tutup gerai, bila ada yang terlambat buka gerai akan di kenakan denda sebesar Rp. 30.000 per 30 menit, lalu praktikanlah yg mendata setiap harinya.

No	NAMA	COUNTER	TBS	Harga	PS	Harga
10	1	MANADONESSE		-	1.0	35,500
11	2	GADO GADO BOPLO		-	1.0	35,500
12	3	TONGTJI		-		
13	4	NASI BAKAR		-	2.0	71,000
14	5	GUDEG		-	1.0	35,500
15	6	DADAP KURING		-	1.0	35,500
16	7	BISON		-	1.0	35,500
17	8	BAKSIAN MALANG		-	1.0	35,500
18	9	BAKSO AFUNG		-		
19	10	HAWAIAN		-		
20	11	TAHU KOK	1	45,000	1	35,500
21	12	KENANGA		-	2.0	71,000
22	13			-		
23	14			-		
24	15			-		
25	16	SOTO MIE LAUTZE		-		
26	17	SOTO OSENG		-	1.0	35,500
27	18	SATAY CLUB	1	45,000		
28	19	TEH KOTJOK		-		
29	20			-		
30	21			-		
31	22			-		
32	23			-		
33	24			-		

Gambar III.1

Mendata penjualan minuman Food Library

Sumber: Dokumentasi pribadi

2. Membuat Laporan Penjualan

Praktikan diberikan tugas untuk membuat laporan harian penjualan tenan dan kasir yang setiap minggunya dilaporkan kepada manager Food Court. Lalu praktikan juga memasukkan laporan bulanan ke data yang sudah ada dikomputer. Setelah itu praktikan melapor ke supervisor jika laporan bulannannya sudah selesai. Setelah di cek oleh Supervisor, laporan tersebut diteruskan ke manager supervisor. Berikut adalah laporan bulanan yang praktikan buat selama 2 bulan yaitu bulan juli dan agustus.

Tabel III.1
Laporan Bulanan Food Court

Rekap Omset Bagi Hasil 2018

NO	Nama Counter	Bulan		Total	Average Perbulan
		Juli	Agustus		
1	Tahu Kok Bangka	Rp39.000.766	Rp25.805.080	Rp64.805.846	Rp32.402.923
2	Pempek Bunga Mas	Rp30.398.479	Rp19.817.640	Rp50.216.119	Rp25.108.060
3	Warung Nasi Kebuli	Rp30.338.634	Rp25.872.376	Rp56.211.010	Rp28.105.505
4	Bebek Tengil	Rp17.805.722	Rp30.242.836	Rp48.048.558	Rp24.024.279
5	Dadap Kuring	Rp36.635.993	Rp18.679.297	Rp55.315.290	Rp27.657.645
6	Raja Sop Betawi	Rp36.995.335	Rp24.087.125	Rp61.082.460	Rp30.541.230
7	Bison Cafe	Rp25.771.702	Rp37.576.365	Rp63.348.067	Rp31.674.034
8	Bakmi Ayam Crispy	Rp34.937.768	Rp38.964.293	Rp73.902.061	Rp36.951.031
9	Soto Mie Lautze	Rp34.018.863	Rp24.048.324	Rp58.067.187	Rp29.033.594
10	Sakura Teppanyaki	Rp20.380.849	Rp25.947.483	Rp46.328.332	Rp23.164.166
11	Gado-gado Boplo	Rp17.613.021	Rp19.527.794	Rp37.140.815	Rp18.570.408
12	Tong Tji	Rp18.863.664	Rp32.172.576	Rp51.036.240	Rp25.518.120
13	Pusat Nasi Bakar	Rp32.839.392	Rp20.887.554	Rp53.726.946	Rp26.863.473
14	Hawaian	Rp30.388.471	Rp21.639.050	Rp52.027.521	Rp26.013.761
15	Bakwan Malang	Rp36.008.876	Rp15.953.125	Rp51.962.001	Rp25.981.001
16	Es Doger	Rp35.930.067	Rp18.044.908	Rp53.974.975	Rp26.987.488
17	Soto Sulung	Rp36.863.631	Rp30.434.256	Rp67.297.887	Rp33.648.944
18	Nasi Gandu;	Rp34.266.875	Rp38.634.604	Rp72.901.479	Rp36.450.740
19	Teh Kotjok	Rp31.079.564	Rp27.378.828	Rp58.458.392	Rp29.229.196
20	Tahu Gejrot	Rp16.325.396	Rp31.009.017	Rp47.334.413	Rp23.667.207
21	Padang Sederhana	Rp39.184.723	Rp27.518.325	Rp66.703.048	Rp33.351.524
22	Organic Blend	Rp32.708.719	Rp22.531.283	Rp55.240.002	Rp27.620.001
23	Bakso Afung	Rp23.902.973	Rp31.486.008	Rp55.388.981	Rp27.694.491
24	Manadonesse Food	Rp35.887.690	Rp29.581.521	Rp65.469.211	Rp32.734.606
25	Fit Bellies	Rp25.464.717	Rp17.277.025	Rp42.741.742	Rp21.370.871
26	Satay Club	Rp28.337.241	Rp24.856.303	Rp53.193.544	Rp26.596.772
27	Exo Coffee	Rp36.316.929	Rp39.544.109	Rp75.861.038	Rp37.930.519
28	Gudeg Malioboro	Rp20.353.802	Rp30.573.163	Rp50.926.965	Rp25.463.483
29	Putri Kenanga	Rp15.540.504	Rp39.046.013	Rp54.586.517	Rp27.293.259
30	Shigeru	Rp37.045.906	Rp35.370.683	Rp72.416.589	Rp36.208.295
	TOTAL	Rp891.206.272	Rp824.506.964	Rp1.715.713.236	

3. Mendisign promosi koperasi karyawan Mal Ciputra.

Lalu praktikan melakukan pekerjaan lain yang diberikan oleh atasan, yaitu membuat x banner untuk koperasi karyawan Mal Ciputra, membuat voucher makanan untuk Food Library, lalu edit foto di photoshop untuk nametag karyawan, dll.



Gambar III.2

Membuat x-banner untuk koperasi karyawan Mal Ciputra

Sumber: Dokumentasi pribadi



Gambar III.3

Membuat Voucher Makanan

Sumber: Dokumentasi Pribadi

C. Kendala yang dihadapi

Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan, praktikan mengalami kendala-kendala. Berikut adalah kendala-kendala yang dihadapi oleh praktikan.

1. Dalam melakukan pekerjaan praktikan harus membagi satu meja kerja untuk dua orang. Sehingga ketika mengerjakan pekerjaan yang banyak praktikan harus bergantian dalam menggunakan meja kerja tersebut.
2. Pekerjaan yang dilakukan praktikan cukup banyak dan membutuhkan ketelitian dalam menginput data karena data yang praktikan terima tidak tersusun rapi sehingga praktikan harus teliti ketika memasukan data. Dan juga terkadang ada data yang salah dalam menuliskan data sewa alat makan, absen buka tutup tenan, dan laporan masuk/keluar minuman yang

dicantumkan sehingga praktikan harus mengkonfirmasi lagi kepada karyawan lainnya.

3. Food Library merupakan tempat yang baru untuk praktik kerja yang sesungguhnya, sehingga praktikan menemukan hal-hal yang baru dan rekan kerja baru. Dengan sifat praktikan yang pemalu, sehingga praktikan mengalami kesulitan untuk berinteraksi dan bertanya lebih.

D. Cara Menghadapi Kendala

Selama pelaksanaan praktik yang dihadapkan oleh berbagai kendala, membuat praktikan harus mencari solusi yang tepat untuk mengatasi kendala-kendala yang ada dan muncul. Cara-cara yang dilakukan diantaranya:

1. Dikantor Food Library praktikan harus membagi meja dengan karyawan lain karena keterbatasan meja dikantor. praktikan mengatasi masalah keterbatasan meja dengan bergantian menggunakan meja yang ada dan ketika menggunakan meja tersebut praktikan menggunakannya harus dengan efektif sehingga pekerjaan dapat terselesaikan pada waktunya.
2. Dikarenakan pekerjaan tersebut membutuhkan ketelitian dan disiplin praktikan harus bekerja dengan fokus. Sehingga dalam hal ini praktikan memerlukan kedisiplinan yang tinggi dalam melakukan pekerjaan tersebut. Selain itu proses pengerjaan harus lebih terstruktur dengan baik untuk mengurangi kesalahan dalam menginput data-data yang ada. Praktikan

harus membuat atau menginput data dengan hati-hati untuk mengurangi kesalahan dan mempercepat proses kerja.

3. Dikarenakan para staf yang sibuk membuat praktikan harus lebih aktif bertanya dan meminta tugas yang sesuai dengan bidang praktikan. Praktikan disini harus berusaha untuk berkomunikasi dengan para staf mengenai pekerjaan dan meminta saran terhadap pekerjaan yang akan dilakukan agar dapat terselesaikan dengan baik dan sesuai dengan yang ingin dicapai. Karena komunikasi sangat penting bagi kelancaran dalam bekerja dan komunikasi yang baik akan menimbulkan koordinasi yang baik antar karyawan. Praktikan disini harus mampu berkomunikasi dengan baik dengan para pegawai Food Library. Setiap informasi atau instruksi akan tersampaikan dengan baik apabila komunikasi berjalan dengan lancar. Komunikasi yang baik dalam hal ini maksudnya adalah komunikasi yang dilakukan oleh staf atau pegawai kepada staf lainnya dengan menggunakan bahasa yang jelas dan mudah dimengerti sehingga para staf dapat mengerti.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah praktikan melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Food Library Mal Ciputra, adapun pembelajaran yang praktikan dapat:

1. Dengan kegiatan PKL ini, praktikan mendapat pengetahuan mengenai sistem operasional Food Court mengenai perhitungan sewa pada alat-alat operasional dan mengetahui sistem absen buka tutup gerai.
2. Praktikan dapat mengetahui dan memahami cara membuat laporan penjualan pada Food Court dengan menggunakan *Microsoft Excel* seperti yang sudah praktikan pelajarkan di bangku perkuliahan.
3. Praktitan juga dapat mengimplementasikan pelajaran design grafis di perkuliahan saat membuat design untuk promosi koperasi karyawan Mal Ciputra.
4. Dengan kegiatan PKL ini praktikan dapat membandingkan teori yang telah dipelajari sebelumnya pada bangku perkuliahan dengan dunia kerja yang sesungguhnya. Teori yang telah praktikan pelajari sebelumnya di bangku perkuliahan ternyata sesuai dengan apa yang terjadi di lapangan pekerjaan seperti dalam hal promosi.

B. Saran – Saran

Berdasarkan pengalaman selama melakukan PKL, praktikan melalui laporan PKL ini bermaksud memberikan saran, dimasa yang akan datang dapat

menjadi bahan pembelajaran dan masukan yang positif, sehingga dapat dijadikan acuan untuk perbaikan. Adapun beberapa saran yang dapat di berikan antara lain:

- Food Library sebaiknya meningkatkan kembali sistem operasionalnya agar lebih efisien dalam pelaksanaannya. Dan juga agar memudahkan serta meringankan beban karyawan Food Library.
- Food Library juga sebaiknya meningkatkan kembali sistem informasinya agar lebih mudah dalam menginput maupun mengakses data. Dan juga agar data lebih tersusun dengan rapi dan teratur.

DAFTAR PUSTAKA

Glorius H. 2016. Pengelolaan Food Court. Diambil dari:

<http://pengelolaanfoodcourt.blogspot.com/search/label/H.%20SISTIM>


Kotler & Keller, Manajemen Pemasaran Edisi Tiga Belas Jilid Dua. Jakarta:

Erlangga 2017.

FE UNJ. 2006. *Pedoman Praktik Kerja Lapangan*. Jakarta:


FE UNJ, 2012

LAMPIRAN 1



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS EKONOMI

Kampus Universitas Negeri Jakarta Gedung R, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
 Telepon (021) 4721227/4706283, Fax: (021) 4706283
 Email: www.ft.unj.ac.id



DAFTAR HADIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
... 3 ... SKS


Nama : Fakhri Zulkarami
 No. Registrasi : 0223164932
 Program Studi : D3 Manajemen Pemasaran
 Tempat Praktik : PT Ciputra Sentra
 Alamat Praktik/Telp : Jl. Atrium S. Purnama, 60301
Jak-Por / 021-5662421

NO	HARI/TANGGAL	PARAF	KETERANGAN
1.	Senin, 16 Juli 2018	1. <u>[Signature]</u>	
2.	Selasa, 17 Juli 2018	2. <u>[Signature]</u>	
3.	Rabu, 18 Juli 2018	3. <u>[Signature]</u>	
4.	Kamis, 19 Juli 2018	4. <u>[Signature]</u>	
5.	Jum'at, 20 Juli 2018	5. <u>[Signature]</u>	
6.	Senin, 23 Juli 2018	6. <u>[Signature]</u>	
7.	Selasa, 24 Juli 2018	7. <u>[Signature]</u>	
8.	Rabu, 25 Juli 2018	8. <u>[Signature]</u>	
9.	Kamis, 26 Juli 2018	9. <u>[Signature]</u>	
10.	Jum'at, 27 Juli 2018	10. <u>[Signature]</u>	
11.	Senin, 30 Juli 2018	11. <u>[Signature]</u>	
12.	Selasa, 31 Juli 2018	12. <u>[Signature]</u>	
13.	Rabu, 1 Agustus 2018	13. <u>[Signature]</u>	
14.	Kamis, 2 Agustus 2018	14. <u>[Signature]</u>	
15.	Jum'at 3 Agustus 2018	15. <u>[Signature]</u>	


Jakarta, 12 Sept' 2018.
 Penilai,
PT. Ciputra-Sentra
[Signature]
 (.....) (.....)

Catatan :
 Format ini dapat diperbanyak sesuai kebutuhan
 Mohon legalitas dengan membubuhi cap Instansi/Perusahaan

LAMPIRAN 2



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS EKONOMI
Kampus Universitas Negeri Jakarta Gedung R, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
 Telepon (021) 4721227/4706285, Fax: (021) 4706285
 Laman: www.fekonj.ac.id



DAFTAR HADIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
 ...3... SKS


Nama : Fachran Zulkarami
 No. Registrasi : 8323164932
 Program Studi : D3 Manajemen Pemasaran
 Tempat Praktik : PT. Ciputra Sentra
 Alamat Praktik/Telp : Jl. Arteri 5, Puri Kencana, Bogor
201-600-7071-5062121

NO	HARI/TANGGAL	PARAF	KETERANGAN
1.	Senin, 6 Agustus 2018	1. <u>[Signature]</u>	
2.	Selasa, 7 Agustus 2018	2. <u>[Signature]</u>	
3.	Rabu, 8 Agustus 2018	3. <u>[Signature]</u>	
4.	Kamis, 9 Agustus 2018	4. <u>[Signature]</u>	
5.	Jum'at, 10 Agustus 2018	5. <u>[Signature]</u>	
6.	Senin, 13 Agustus 2018	6. <u>[Signature]</u>	
7.	Selasa, 14 Agustus 2018	7. <u>[Signature]</u>	
8.	Rabu, 15 Agustus 2018	8. <u>[Signature]</u>	
9.	Kamis, 16 Agustus 2018	9. <u>[Signature]</u>	
10.	Jum'at, 17 Agustus 2018	10. <u>[Signature]</u>	
11.	Senin, 20 Agustus 2018	11. <u>[Signature]</u>	
12.	Selasa, 21 Agustus 2018	12. <u>[Signature]</u>	
13.	Rabu, 22 Agustus 2018	13. <u>[Signature]</u>	
14.	Kamis, 23 Agustus 2018	14. <u>[Signature]</u>	
15.	Jum'at, 24 Agustus 2018	15. <u>[Signature]</u>	

Jakarta, 13 Sept 2018
 Penilai,
[Signature]
PT. Ciputra Sentra
 (Camung)


Catatan :
 Format ini dapat diperbanyak sesuai kebutuhan
 Mohon legalitas dengan membubuhi cap Instansi/Perusahaan

LAMPIRAN 3



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS EKONOMI

Kampus Universitas Negeri Jakarta Gedung R, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
 Telepon (021) 4721227/4706285, Fax: (021) 4706285
 Laman: www.fec.unj.ac.id



DAFTAR HADIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
...3.. SKS


Nama : Fakhran Zukarmani
 No. Registrasi : 8223164932
 Program Studi : D3 Manajemen pemasaran
 Tempat Praktik : PT. Ciputra Sentra
 Alamat Praktik/Telp : Jl. Atrieri S. purnama, Grogol
Jak - Bar / 021-5662121

NO	HARI/TANGGAL	PARAF	KETERANGAN
1.	Rabu, 29 Agustus 2018	1. <u>[Signature]</u>	
2.	Kamis, 30 Agustus 2018	2. <u>[Signature]</u>	
3.	Jumat, 31 Agustus 2018	3. <u>[Signature]</u>	
4.	Senin, 3 September 2018	4. <u>[Signature]</u>	
5.	Selasa, 4 September 2018	5. <u>[Signature]</u>	
6.	Rabu, 5 September 2018	6. <u>[Signature]</u>	
7.	Kamis, 6 September 2018	7. <u>[Signature]</u>	
8.	Jumat, 7 September 2018	8. <u>[Signature]</u>	
9.	Senin, 10 September 2018	9. <u>[Signature]</u>	
10.	Rabu, 12 September 2018	10. <u>[Signature]</u>	
11.	Kamis, 13 September 2018	11. <u>[Signature]</u>	
12.	Jumat, 14 September 2018	12. <u>[Signature]</u>	
13.		13.	
14.		14.	
15.		15.	


Jakarta, 14 Sept' 2018
 Penilai,
PT. Ciputra Sentra
[Signature]
 (..... Camung)

Catatan :
 Format ini dapat diperbanyak sesuai kebutuhan
 Mohon legalitas dengan membubuhi cap Instansi/Perusahaan

LAMPIRAN 4



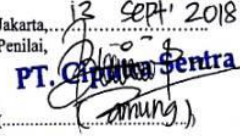
KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS EKONOMI
 Kampus Universitas Negeri Jakarta Gedung R, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
 Telepon (021) 4721227/4706285, Fax: (021) 4706285
 Laman: www.fec.unj.ac.id



PENILAIAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
PROGRAM DIPLOMA III
 SKS

Nama : Fakhran Zukarumi
 No.Registrasi : 8223169932
 Program Studi : D3 Manajemen Pemasaran
 Tempat Praktik : PT Ciputra Sentra
 Alamat Praktik/Telp : Jl. Arteri S. Parman, Grogol
Jak. Bar / 621-5662121

NO	ASPEK YANG DINILAI	SKOR 46-100	KETERANGAN				
1	Kehadiran	86	1. Keterangan Penilaian :				
2	Kedisiplinan	86	Skor Nilai Bobot 86-100 A 4 81-85 A- 3,7 76-80 B+ 3,3 71-75 B 3,0 66-70 B- 2,7 61-65 C+ 2,3 56-60 C 2,0 51-55 C- 1,7 46-50 D 1				
3	Sikap dan Kepribadian	95					
4	Kemampuan Dasar	86					
5	Ketrampilan Menggunakan Fasilitas	86					
6	Kemampuan Membaca Situasi dan Mengambil Keputusan	92	2. Alokasi Waktu Praktik : 2 sks : 80-160 jam kerja efektif (2 Minggu s.d 4 bulan)				
7	Partisipasi dan Hubungan Antar Karyawan	93	Nilai Rata-rata:				
8	Aktivitas dan Kreativitas	75	$\frac{876}{10 \text{ (sepuluh)}} = 87,6$				
9	Kecepatan Waktu Penyelesaian Tugas	87					
10	Hasil Pekerjaan	90	Nilai Akhir :				
			<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">86</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">A</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Angka bulat</td> <td style="text-align: center;">huruf</td> </tr> </table>	86	A	Angka bulat	huruf
86	A						
Angka bulat	huruf						
Jumlah		876					

Jakarta, 13 Sept 2018
 Penilai,

 (.....)

Catatan :
 Mohon legalitas dengan membubuhi cap Instansi/Perusahaan

LAMPIRAN 5



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
 Kampus Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rhwamangun Muka, Jakarta 13220
 Telepon/Faximile : Rektor : (021) 4893854, PRI : 4895130, PR II : 4893918, PR III : 4892926, PR IV : 4893982
 BUK : 4750930, BAKHUM : 4759081, BK : 4752180
 Bagian UHT : Telepon, 4893726, Bagian Keuangan : 4892414, Bagian Kepegawaian : 4890536, Bagian Humas : 4898486
 Laman : www.unj.ac.id

Building Future Leaders

Nomor : 1134/UN39.12/KM/2018 30 Mei 2018
 Lamp. : -
 Hal : Permohonan Izin Praktek Kerja Lapangan

Yth. HRD PT. Ciputra Sentra
 " Mall Ciputra "
 Mall Ciputra 1 & 52-53 Level P1
 Jl. Letjen S. Parman
 Jakarta 11410

Kami mohon kesediaan Saudara untuk dapat menerima Mahasiswa Universitas Negeri Jakarta :

Nama : Fakhran Zulkarami
 Nomor Registrasi : 8223164932
 Program Studi : Manajemen Pemasaran (D3)
 Fakultas : Ekonomi Universitas Negeri Jakarta
 No. Telp/HP : 087885413145

Untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan yang diperlukan dalam rangka memenuhi tugas mata kuliah pada bulan 16 Juli s.d. 7 September 2018.

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terima kasih.

Kepala Biro Akademik, Kemahasiswaan,
dan Hubungan Masyarakat



Woro Sasmoyo, SH
NIP. 19630403 198510 2 001

Tembusan :
 1. Dekan Fakultas Ekonomi
 2. Koordinator Manajemen Pemasaran (D3)

LAMPIRAN 6



Nomor : 0121/003/2018
 Surat Sdr. : 1134/UN39.12/KM/2018
 Lamp : -
 Perihal : Jawaban Permohonan Praktek Kerja Lapangan

Kepada Yth :

Kepala Biro Administrasi
 Akademik dan Kemahasiswaan
 Universitas Negeri Jakarta
 Di Jakarta

Sehubungan dengan surat dari UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA Nomor :
 1134/UN39.12/KM/2018 tanggal perihal ijin pelaksanaan PKL, maka dengan ini
 disampaikan bahwa kami dapat menerima mahasiswa tersebut:

No	Nama	NIM	Jurusan
1	Fakhran Zulkarami	8223164932	D3 Manajemen Pemasaran

Untuk Melaksanakan PKL pada perusahaan kami mulai tanggal 16 Juli s.d 14 September
 2018 dalam rangka memberikan kesempatan kepada mahasiswa yang bersangkutan
 untuk menambah pengetahuan di perusahaan.

Demikian surat keterangan ini kami buat untuk digunakan sebagaimana mestinya

Jakarta, 14 September 2018

PT. Ciputra Sentra

Human Resource Development (HRD)

PT. Ciputra Sentra
 Gedung Mal Ciputra, Lantai P1, Jl. Arteri S. Parman, Grogol, Jakarta 11470
 Telp. 021-5662121 (hunting) Fax. 021-5662255
 Website : www.ciputramall.com

LAMPIRAN 7

Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan
Senin, 16 Juli 2018	Perkenalan dengan HRD, Manager Supervisor Food Library dan karyawan lainnya. Lalu penjelesan mengenai struktur organisasi dan tugas-tugasnya
Selasa, 17 Juli 2018	Pembagian tugas-tugas
Rabu, 18 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman
Kamis, 19 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, membuat voucher makanan
Jum'at, 20 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan
Senin, 23 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan mingguan omset.
Selasa, 24 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Rabu, 25 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Kamis, 26 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Jum'at, 27 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Senin, 30 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan, membuat laporan mingguan
Selasa, 31 Juli 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan

Rabu, 1 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, ditugaskan membuat xbanner koperasi karyawan Mal Ciputra, membuat laporan bulanan
Kamis, 2 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, membuat x banner
Jum'at, 3 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan, membuat x banner
Senin, 6 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan, membuat laporan mingguan
Selasa, 7 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan.
Rabu, 8 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Kamis, 9 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Jum'at, 10 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan, membantu HRD mencropfoto karyawan untuk nametag
Senin, 13 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan, membuat laporan mingguan
Selasa, 14 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Rabu, 15 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan,

	membuat laporan operasional alat sewa makan jamaah
Kamis, 16 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Jum'at, 17 Agustus 2018	Libur 17 agustusan
Senin, 20 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan, membantu HRD mencrop foto karyawan untuk nametag, dan membuat laporan omset mingguan
Selasa, 21 Agustus 2018	Libur Idul Adha
Rabu, 22 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Kamis, 23 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Jum'at, 24 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Senin, 27 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan, membuat laporan mingguan
Selasa, 28 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Rabu, 29 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Kamis, 30 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Jum'at, 31 Agustus 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan,

	membuat laporan operasional alat sewa makan
Senin, 3 September 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan, membuat laporan omset mingguan.
Selasa, 4 September 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Rabu, 5 September 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Kamis, 6 September 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Jum'at, 7 September 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Senin, 10 September 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan, membuat laporan omset mingguan.
Rabu, 12 September 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan
Kamis, 13 September 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan. Meminta tanda tangan kepada penguji.
Jumat, 14 September 2018	Membuat laporan omset harian tenan, membuat laporan minuman, mendata absen buka tutup tenan, membuat laporan operasional alat sewa makan. Pamit selesai PKL